



融合

DESDE 2021

*si no quieres disfrutar, no le hagas  
caso a estas notas*



# SUGERENCIAS DEL CHEF

si el chef recomienda ...  
es por algo :)

## PARA ABRIR BOCA

- OSTRAS
  - OSTRAS AL NATURAL 5.50
  - OSTRA ACEVICHADA CON CAVIAR DE YUZU 6.50
  - OSTRA CON PONZU CASERO TRADICIONAL JAPONÉS Y JENGIBRE FRESCO 6.00
- TIRADITO DE ATÚN Y VENTRESCA CON SALSA PONZU Y TRUFA 19.50
- TIRADITO DE PEZ LIMÓN ESTILO NIKKEI 15.00
- SASHIMI MORIAWASE 29.50
  - 2 CORTES Y 7 TIPOS DE PESCADO
- SUSHI MORIAWASE 29.50
  - 4 URAMAKIS, 4 HOSOMAKIS, 4 NIGIRIS Y 4 SASHIMIS
- NIGIRI DE HUEVO DE CODORNIZ, VENTRESCA Y TRUFA 2UDS. 8.00
- RAMEN JAPONÉS 14.50
- STEAK TARTAR CON TUÉTANO AL ESTILO YUGO 22.50

## PARA ABRIR BOCA

Croqueta casera  
de ramen,  
un bocado  
lleno de sabor

no te quedes sin probar la mini burger  
carne very homemade y  
una salsa... uff

- CROQUETA DE RAMEN CON HUEVO POCHÉ 2.80
- PATATAS BRAVAS CON ESPUMA DE KIMCHI (TAPA) 4.25
- ENSALADILLA YU-GO (TAPA) 4.50
- TAKOSU NORI DE ATÚN PICANTE Y CREMOSO DE AGUACATE 7.00
- TAKOSU NORI DE LANGOSTINO EN TEMPURA 7.00
- TAKOSU NORI DE SALMÓN O SALMÓN PICANTE 6.80
- TAKOSU DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA 7.00
- EDAMAME CON SAL DE ESCAMAS 6.00
- EDAMAME PICANTE CON SALSA ESPECIAL YU-GO 7.00
- SOPA MISO CON ALGA WAKAME, SETAS SHITAKE Y SHIMEJI 6.50
- ENSALADA WAKAME 6.00
- MINI BURGUER DE PAN BRIOCHE AL TERIYAKI CON MANTEQUILLA DE YEMA DE HUEVO CURADA AL PX Y QUESO BRIE 6.80
- BRIOCHE NIKU-YAKI CON EMULSIÓN DE WASABI, VINAGRETA DE MANGO Y FOIE RAYADO 7.00

## ENTRANTES

- PATATAS BRAVAS CON ESPUMA KIMCHI 8.50
- NUESTRA ENSALADILLA YUGO 9.00
- ENSALADA DE POLLO KARAAGE Y SALSA YAMERU 14.00
- TARTAR DE ATÚN PICANTE CON HUEVO Y TOQUES CITRICOS 19.00
- TARTAR DE SALMÓN 16.50
- EBY GYOZAS AL AJILLO (4 UDS) 12.50
  - (EMPANADILLAS JAPO DE GAMBAS)
- NIKU GYOZAS (4 UDS) 12.50
  - (EMPANADILLAS JAPO DE CARNE)
- TEMPURA DE VERDURAS 12.00

Lo de las patatas bravas  
es otro rollo, solo te digo que esa espuma  
es muy adictiva.

## PARA TERMINAR

- PATO AL CURRY JAPONÉS CON PURÉ DE PATATAS Y MANZANA CON VERDURAS SALTEADAS 21.50
- SOLOMILLO Y FOIE AL TERIYAKI CON VERDURAS SALTEADAS AL MAS ESTILO JAPONES 28.00
- TATAKI DE PRESA IBÉRICA CON PURÉ DE AJOS ASADOS Y SALTEADO DE SETAS 21.50
- COSTILLA A BAJA TEMPERATURA AL YAKINIKU Y PAPAS ARRUGADAS 19.50

## WOKS

- YAKISOBA: NOODLES SALTEADOS CON VERDURA Y TERNERA 15.50
- YAKIMESHI : ARROZ SALTEADO, CON VERDURAS, HUEVO Y PATO 14.50



importante!!!

a veces los nombres pueden sonar a Japo pero  
"aburi" significa que viene flambéado, un toque de fuego  
en nuestro Sushi!

## SASHIMI

ATÚN 13.00  
VENTRESCA DE ATÚN 16.00  
SALMÓN 12.00  
HAMACHI – PEZ LIMÓN 16.00  
PEZ MANTEQUILLA 13.00  
ABURI VENTRESCA DE ATÚN 16.00  
ABURI VIEIRA 12.00  
ANGUILA CASERA 16.00

de sashimi vienen 4 piezas  
por si te lo preguntas

de nigiris vienen 2 piezas  
para probar un par mínimo

## NIGIRI

SALMÓN 5.50  
ATÚN 6.50  
ATÚN PICANTE 6.80  
CABALLA CURADA EN VINAGRE DE ARROZ Y JENGIBRE FRESCO 6.80  
VENTRESCA DE ATÚN 8.00  
VENTRESCA DE ATÚN Y FOIE AL PX 8.50  
RODABALLO HOJA DE SISHO CON YUZUCOCHO 7.50  
HAMACHI – PEZ LIMÓN CON YUZUCOCHO 7.00  
PEZ EMPERADOR CON EMULSIÓN DE AJI AMARILLO 7.00  
PEZ MANTEQUILLA Y TRUFA FRESCA 7.50

## NIGIRI ABURI

NIGIRI TORO CARBÓN DE ENCINA, MANTEQUILLA DE TRUFA CASERA 11.00  
RAIZ DE WASABI RAYADO EN MESA  
VENTRESCA DE ATÚN CON ATÚN PICANTE 9.00  
VENTRESCA CON TUÉTANO 8.00  
ABURI VENTRESCA DE ATÚN 8.00  
ABURI SALMÓN LIMA Y TERIYAKI 6.50  
ABURI VIEIRA 6,50  
ABURI VIEIRA PICANTE 6.80  
ABURI SOLOMILLO 6.00  
ABURI SOLOMILLO TRUFADO 6,50  
WAGYU A5 NIGIRI WAGYU CON WASABI FRESCO 18.00  
RAIZ DE WASABI RAYADO EN MESA  
ABURI ANGUILA CASERA 9.00  
NOS LLEGA COMPLETAMENTE VIVA, Y LA ELABORAMOS DE CERO A FIN EN NUESTRA PROPIA  
COCINA, PARA ELEVAR SU SABOR AL MÁXIMO JUNTO CON  
SU PROPIA SALSA ELABORADA POR NOSOTROS

somos muy pocos los que  
trabajamos la anguila viva en Málaga

## GUNKAN

NEGITORO 8.00  
ATÚN PICANTE 7.00 HOTATE  
VIEIRA 6.80 HOTATE  
VIEIRA PICANTE 6.80



el sushi es una de nuestras especialidades ... solo te digo eso

aquí puedes elegir  
4 u 8 piezas

## URAMAKI

- CALIFORNIA DE SALMÓN  
SALMÓN, NEGI, AGUACATE Y ESPÁRRAGOS  
4 PIEZAS 7.00 8 PIEZAS 14.00
- CALIFORNIA DE ATÚN  
ATÚN, NEGI, AGUACATE Y ESPÁRRAGOS  
4 PIEZAS 8.00 8 PIEZAS 16.00
- URAMAKI PEZ MANTEQUILLA  
AGUACATE, PEZ MANTEQUILLA, ESPÁRRAGOS, KENCHI Y CEBOLLETA  
4 PIEZAS 7.00 8 PIEZAS 14.00
- URAMAKI SHOFT CRAB  
CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA, ESPÁRRAGOS, CEBOLLETA  
4 PIEZAS 7.50 8 PIEZAS 16.50

## URAMAKI ABURI

- CALIFORNIA DE SALMÓN LIMA Y TERIYAKI  
COBERTURA DE SALMÓN, NEGI, AGUACATE Y ESPÁRRAGOS  
4 PIEZAS 7.50 8 PIEZAS 15.00
- CALIFORNIA TORO ROLL  
COBERTURA DE VENTRESCA DE ATÚN, ATÚN Y AGUACATE  
4 PIEZAS 9.00 8 PIEZAS 17.50
- CALIFORNIA EBY TRUFADO PICANTE  
COBERTURA DE PESCADO BLANCO, LANGOSTINO, ESPÁRRAGOS Y NEGI  
4 PIEZAS 8.50 8 PIEZAS 16.50
- CALIFORNIA STEAK ROLL TRUFADO  
COBERTURA DE SOLOMILLO TENKATSU, ESPÁRRAGOS, AGUACATE Y NEGI  
4 PIEZAS 9.00 8 PIEZAS 17.50
- CALIFORNIA TORO FOIE PX  
COBERTURA DE VENTRESCA DE ATÚN, ATÚN, AGUACATE, FOIE Y REDUCCIÓN PX  
4 PIEZAS 9.50 8 PIEZAS 18.50
- CALIFORNIA DE ANGUILA  
ANGUILA, NEGI Y ESPÁRRAGO  
4 PIEZAS 8.00 8 PIEZAS 16.00
- CALIFORNIA EBY TEMPURA ROLL  
LANGOSTINO EN TEMPURA Y AGUACATE 4  
PIEZAS 8.00 8 PIEZAS 16.00

## FUTOMAKIS

- ATÚN PICANTE 15.00
- ATÚN, AGUACATE, NEGI Y TENKASU
- ESPECIAL YU-GO 14.00
- ATÚN, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, AGUACATE, ESPÁRRAGOS Y NEGI

6 piezas

## HOSOMAKI

- SALMÓN  
4 PIEZAS 5.00 8 PIEZAS 10.00
- ATÚN  
4 PIEZAS 5.50 8 PIEZAS 11.00
- ATÚN PICANTE  
4 PIEZAS 6.00 8 PIEZAS 12.00
- NEGI TORO  
4 PIEZAS 6.50 8 PIEZAS 13.00

Esta carta se acaba y tu aun  
no te has decidido...



no te puede Faltar uno  
de estos....

## POSTRES

MOCHI (CHEESECAKE, MANGO O PIÑA Y COCO) 3.50

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y SOPA DE CHOCOLATE 6.80

TIRAMISÚ CON TOQUES DE YUZU 6.80

COULANT DE CHEESECAKE CON TIERRA DE MANZANA Y JENGIBRE Y SORBETE DE FRUTOS ROJOS 7.00

## CAFE / TES & INFUSIONES

SOLO/CORTADO 1,3

CON LECHE 1,6

CAPUCCINO 1,8

CARAJILLO 2,5

SOLO CON HIELO 1,5

\*PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL, POR LOS DIFERENTES TIPOS DE  
TÉS E INFUSIONES

## BEBIDA

AGUA 0'5 2.00

AGUA 1L 3.00

REFRESCO 2.20

NESTEA, AQUARIUS 2.50

## CERVEZAS

MEDIA ESTRELLA GALICIA 3.00

PINTA ESTRELLA GALICIA 4.00

MEDIA ESTRELLA GALICIA 1906 4.00

PINTA ESTRELLA GALICIA 1906 5.00

BOTELLÍN ESTRELLA GALICIA 3.00

BOTELLÍN ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 3.00

BOTELLÍN ESTRELLA GALICIA TOSTADA 0'0 3.00

RADLER ESTRELLA GALICIA 3.50

CERVEZA JAPONESA 4.00

TINTO DE VERANO 3.50

espero que hayais disfrutado de la  
gastronomía japonesa con esencia mediterránea

el equipo de Yu-go